

Menu des cantines

Septembre/Octobre 2017



SEMAINE DU 4 AU 8 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates au basilic Gratin de pâtes au saumon Fromage blanc confiture	Émincé de bœuf mironton* Courgettes à la tomate Saint-Paulin Compote de pommes et poires	Aiguillettes de poulet Coquillettes au beurre Camembert Fruit de saison (prune)	Julienne de courgettes crues sauce au yaourt Émincé d'agneau aux épices* Petits pois et carottes Yaourt nature sucré	Colin Alaska sauce Nantua Purée pommes de terre et épinards Gouda Fruit frais (pomme)
Pain / Barre chocolat	Fruit frais (nectarine) Biscuit	Compote / Biscuit	Fruit frais (pêche) / Barre céréale	Chausson aux pommes

Goûter

SEMAINE DU 11 AU 15 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Émincé de porc sauce charcutière (émincé de dinde) Julienne de légumes Emmental Fruit frais (nectarine)	Chili con carne (plat complet)* Polenta (repas sans viande) Edam Entremets chocolat	Carottes râpées emmental Hoki vapeur sauce vierge citron Riz aux petits légumes Tarte aux pommes	Émincé de bœuf sauce dijonnaise Pâtes coudées Fromage frais Chanteneige Fruit frais (banane)	Radis à la crème de ciboulette Nuggets de poisson* & citron Haricots verts Semoule au lait
Pain / Barre chocolat	Fruit frais (raisin blanc) / Biscuit	Pain / Fromage	Compote / Biscuit	Fruit frais (pêche) / Biscuit

Goûter



SEMAINE DU 18 AU 22 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon Raviolis de bœuf* et sauce tomate Ravioli ricotta épinard (repas sans viande) Yaourt brassé	Omelette aux champignons et fromage Poêlée de courgettes Gouda Fruit frais (poire)	Salade piémontaise Rôti de bœuf au jus Haricots beurre Petit suisse	Tomate au fromage (tomme blanche) Escalope de porc sauce diable (escalope de dinde) Riz créole et aubergine Dessert pommes fraises	Parmentier de colin d'Alaska (plat complet) Edam Fruit frais (pomme)
Beignet aux pommes	Pain / Barre chocolat	Fruit frais (prune) / Biscuit	Pain / Fromage	Compote / Biscuit

Goûter





SEMAINE DU 25 AU 29 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - MENUS 100% BIO	VENDREDI
Boulettes d'agneau* façon tajine Semoule Emmental Fruit de saison (poire)	Salade pâtes aux crevettes Mijoté de bœuf sauce provençale Carottes au jus Fruit frais (prune)	Melon Rôti de dinde* aux olives Purée de légumes Flan au chocolat	Concombre à la menthe Gratin de pâtes au jambon (jambon de dinde) Comté Compote de pommes	Mâche Hoki sauce spigol Riz créole et brunoise de légumes Yaourt aromatisé
Tarte aux pommes	Pain / Fromage	Fruit frais (kiwi) / Biscuit	Pain / Barre chocolat	Fruit frais (raisin blanc) / Barre céréale

Goûter

SEMAINE DU 2 AU 6 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composée (salade verte, tomates, comté, maïs) Émincé de veau aux olives Purée de pommes de terre Fruits frais (melon)	Haut de poulet grillé aux herbes Gratin de courgettes Tomme blanche Yaourt velouté	Carottes râpées ciboulette Colin Alaska sauce citron Pomme vapeur Marbré chocolat	Spaghettis bolognaise Samos Fruit frais (raisin blanc)	Salade de blé Filet poisson pané Haricots verts persillés Yaourt nature et sucre
Pain / Barre chocolat	Fruit frais (poire) / Biscuit	Fruit frais (prune) / Barre céréale	Compote / Biscuit	Chausson aux pommes

Goûter



SEMAINE DU 9 AU 13 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis et beurre Saucisse grillée pur porc (saucisse de dinde) Lentilles au jus Pomme cuite à la cannelle	Tajine de poulet aux légumes du printemps Jardinière de légumes Vache qui rit Fruit frais (raisin noir)	Salade de chou Baikal Émincé de bœuf aux champignons Gnocchi pommes de terre Yaourt	Omelette nature Ratatouille Saint-Nectaire Entremets praliné	Moules décortiquées sauce poulet Riz basmati Emmental Fruit frais (pêche)
Beignet aux pommes	Pain / Barre chocolat	Fruit frais (kiwi) / Biscuit	Pain / Fromage	Compote / Biscuit

Goûter

* 100% des plats chauds sont maison sauf les plats avec une étoile*



Fait maison



Produit de saison



Volaille certifiée



Agriculture biologique



Menus végétarien



Viande française



Pêche responsable

